

Cette video montre la fabrication des pralines.

Planete Chocolat: <http://www.youtube.com/watch?v=WpzKgD3CEDo>

1. Le moule est rempli de chocolat.
2. Les vibrations font disparaître les bulles d'air.
3. Le moule est retourné pour enlever l'excédant de chocolat. Le moule est mis dans le frigo pendant 20 minutes. Les coquilles sont formées dans le creux du moule.
5. Le fourrage est versé dans la poche. Le fourrage peut être une ganache avec saveur, du praliné, du caramel ou autre chose...
6. Les coquilles sont remplies de ganache, de praliné, de caramel...
7. Le moule est à nouveau remis dans le frigo pour 20 autres minutes.
8. Les coquilles fourrées sont fermées avec du chocolat.
9. Ensuite, le moule est encore mis dans le frigo pendant 20 dernières minutes.
10. Les pralines sont démoulées.